

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Kitas sind Lebensmittelunternehmen und müssen strenge hygienerechtliche Vorschriften einhalten. Das Personal ist entsprechend geschult. In vielen Kitas ist es jedoch gestattet, dass Eltern selbst gebackene oder gekochte Lebensmittel für die Gruppe mitbringen – beispielsweise anlässlich eines Geburtstages. Hier besteht keine gesetzliche Vorschrift, dass die Eltern entsprechend geschult sein

müssen, dennoch ist es zum Wohle der Kinder natürlich notwendig, dass grundsätzliche Hygieneregeln bei der Herstellung beachtet werden. Worauf Sie achten müssen, wenn Sie einen Kuchen oder einen Salat zum Geburtstag Ihres Kindes mit in die Kita bringen, haben wir für Sie in diesem Handzettel zusammengefasst.

Ihr Apothekenteam

# Kochen und backen für die Kita

Bevor Sie einen Kuchen oder Salat anlässlich des Geburtstages Ihres Kindes mit in die Kita bringen, müssen Sie unbedingt die Kita-Leitung fragen, ob Sie das dürfen. Denn aus hygienischen Gründen ist das nicht in allen Kitas gestattet.

## Allergien und ethisch-religiöse Aspekte

Viele Kinder vertragen bestimmte Nahrungsinhaltsstoffe nicht oder sollen bestimmte Lebensmittel aus ethisch-religiösen Gründen meiden. Informieren Sie sich, ob das auf Kinder in der Gruppe zutrifft, in der Ihre selbst gebackenen Kuchen oder andere Speisen verzehrt werden sollen. Hier müssten dann geeignete Alternativen angeboten werden, damit sich die betroffenen Kinder nicht ausgegrenzt fühlen.

## Sorgfältige Hygienepraxis

Kinder sind für lebensmittelbedingte Erkrankungen sehr anfällig, deshalb sind bei der Speisenzubereitung und dem Transport grundsätzliche Hygieneregeln zu beachten. Selbstverständlich sollte die persönliche Küchenhygiene sein, Hände und Küchenarbeitsplatz müssen bei der Speisenzubereitung unbedingt sauber sein. Das Waschen der Hände mit warmem Wasser und Seife, auch zwischen den Fingern, und anschließendes Abtrocknen müssen deshalb jeder Tätigkeit in der Küche vorausgehen. Auch nachdem man rohes Fleisch, Fisch, rohe Eier oder Eierschalen angefasst hat,

sollte man die Hände reinigen – andernfalls gelangen potenzielle Krankheitserreger über andere Lebensmittel wie Obst und Salat oder Brot direkt in den Mund. Um die Ausbreitung von Keimen zu verhindern, sollten Arbeitsflächen, Messer und Schneidebretter nach Kontakt mit rohem Fleisch, Ei oder Fisch mit Spülmittel und heißem Wasser gründlich gereinigt werden.

Verwendete Zutaten müssen absolut frisch und einwandfrei sein, das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum darf nicht überschritten sein. Die Kühlkette darf zwischen Einkauf der Zutaten, Transport, Zubereitung und dem Weg in die Kita nicht abreißen. Waschen Sie Obst und Gemüse gründlich unter fließendem warmem Wasser. Kuchen oder andere gegarte Speisen müssen völlig durchgehitzt sein, andernfalls besteht die Gefahr einer Salmonelleninfektion. Auf die Zubereitung von Sahne- oder Buttercremetorten sollten Sie verzichten, wenn es nicht sowieso seitens der Kita untersagt ist. Das Gleiche gilt für Speisen mit rohen Eiern, auch selbst gemachte Mayonnaise, Roh- oder Vorzugsmilch sowie frisches Mett/Tatar sind nichts für die Kita.

## Eigentlich gar nicht schwer

Kinder sind eine sehr empfindliche Personengruppe, deshalb muss eine gute Hygiene bei der Zubereitung von Speisen absolut im Vordergrund stehen. Aber unter Beachtung einiger Hygieneregeln steht dem Geburts-

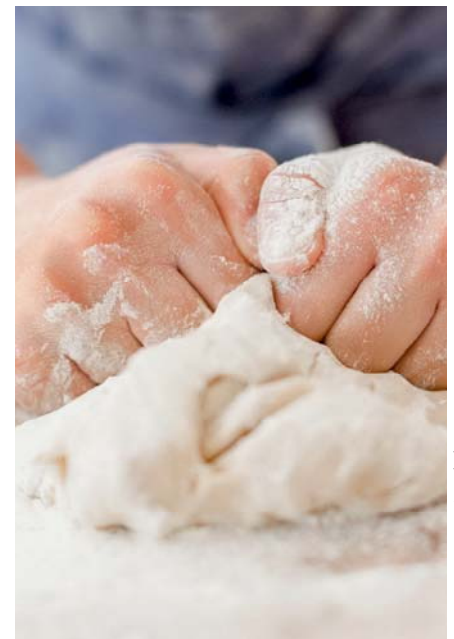


Foto: Tom Merton – iStockphoto.com

In vielen Kitas ist es erlaubt, Kuchen mitzubringen. Bei der Herstellung ist Sauberkeit das A und O.

tagsspaß in der Kita mit einem selbst gebackenen Kuchen, Waffeln oder Muffins nichts im Wege, wenn es die Kita-Leitung gestattet.

Apothekenstempel